

# Domácí zelený likér

*Jaro je tady a všichni toužíme po zeleně. Nemůžeme se dočkat, až stromům lupnou pupeny a spustí se tím ta nádherná zelenou exploze. A než se ten zázrak venku, jako každý rok stane, vyzkoušejte se mnou zelenou.*



- 4 hrsti čerstvé máty peprné nebo 2 hrsti sušené • 0,5 l bílého rumu
- 0,5 l vody • 400 g cukru •



**L**isty máty nasekejte nadrobno, vložte do lahve a zalijte rumem. Dobře uzavřenou lahev nechte stát na slunném místě asi čtyři dny, nejdéle však týden. V den D svařte vodu s cukrem tak, aby vznikl hustý

cukrový sirup. Vařte na mírném plameni tak dlouho, až se tekutina zredukuje na méně než polovinu objemu. Nechte vychladnout. Rum přecedte přes čisté sítko s gázou. Smíchejte cukrový sirup s mátovým rumem a je hotovo.



**I**deální jsou menší lahve, na něž pomocí lepidla v tyčince nalepíte etikety ze stránek [www.MojeLaskominy.cz](http://www.MojeLaskominy.cz).

Hodit se vám budou i papírové košíčky na muffiny. Dva vložte do sebe, přetáhněte přes víčko a stáhněte barevnou stužkou.

duben